

地域資源を使った新商品の開発や起業の参考に！

チャレンジ!

ふくしま 地産地消

ガイドブック

チャレンジ!

ふくしま 地産地消

ガイドブック



発行

福島県企画調整部地域振興課

〒960-8670 福島市杉妻町2-16 TEL:024-521-7118

福島県企画調整部地域振興課

[2020年3月作成]

地産地消推進のための基本理念

本県は、豊かな風土から生まれた農林水産物や地域に根ざした地場産品、豊かな自然や景観、文化、歴史などの地域資源に恵まれており、これらの恵みを受けて地域社会が形成されてきた。

こうした地域社会を将来にわたって持続し発展させていくためには、個々の地域資源を見つめ直し、地域自らがそれらの地域資源に愛着を持って積極的に活用する地産地消を推進していくことが重要である。地産地消の進展は、地域経済の循環の活性化や地域コミュニティの醸成に大きく貢献することとなる。

また、これらを通して個々の地域資源がブランド力を高めたり、その地域自体が魅力が高めることで、地域外(県外)への訴求力を向上させ、さらなる交流が拡大していくことが期待できる。

一方で、地産地消には、産品等の移動距離を最小限とし限りある資源やエネルギーの節約が図られるといった環境対策に貢献する側面も有している。

このため、地産地消の推進を、地域経済の循環を活性化し、地域コミュニティを醸成するとともに環境保全に寄与しながら県民の暮らしを豊かなものにする本県の重要な施策の一つとして位置付け、全県的な運動として取り組むこととする。

(福島県 地産地消推進のための基本方針より)

ふくしま地産地消大賞とは

「ふくしま地産地消大賞」は、県産品の消費拡大や再生可能エネルギー・観光施設の利用拡大など、地産地消の取組を後押しすべく、2015年度から2018年度までの4年間実施した表彰制度です。地産地消に取り組む事業者等の中から、大賞1者、優秀賞3～4者を選出。優良事業実践者の取組を称えています。

受賞歴など、詳細はホームページをご覧ください。

ふくしま地産地消大賞

検索

知識編

地産地消に関する 優良事例の紹介

地産地消というと6次化のイメージが

強いかもしれませんが、その形は様々です。

例えば、福島県産の食材を給食に使用したり、エネルギーを活用した取組も地産地消に含まれます。

ここでは、先進的な取組事例や既に販売されている地域資源を活用した商品などをご紹介します。



P4 | 事例紹介 01 |
特定非営利活動法人
素材広場



P6 | 事例紹介 02 |
株式会社元気アップつちゆ



P8 | 事例紹介 03 |
認定特定非営利活動法人
みどりの杜福祉会いわきワイナリー



P10 | 事例紹介 04 |
大野農園株式会社



P12 | 事例紹介 05 |
合同会社ねっか



P14 | 県産品紹介 01 |
会津山塩企業組合



P14 | 県産品紹介 02 |
伊達物産株式会社



P15 | 県産品紹介 03 |
までい工房美彩恋人



P15 | 県産品紹介 04 |
福島県漁業協同組合連合会



P16 | 県産品紹介 05 |
伊達市農林業振興公社



P16 | 県産品紹介 06 |
バナックス

特定非営利活動法人 素材広場

会津若松市 / 県産食材(観光)



旅館・ホテルと食材の作り手をつなぎ
福島の魅力を発掘・発信

取組の内容

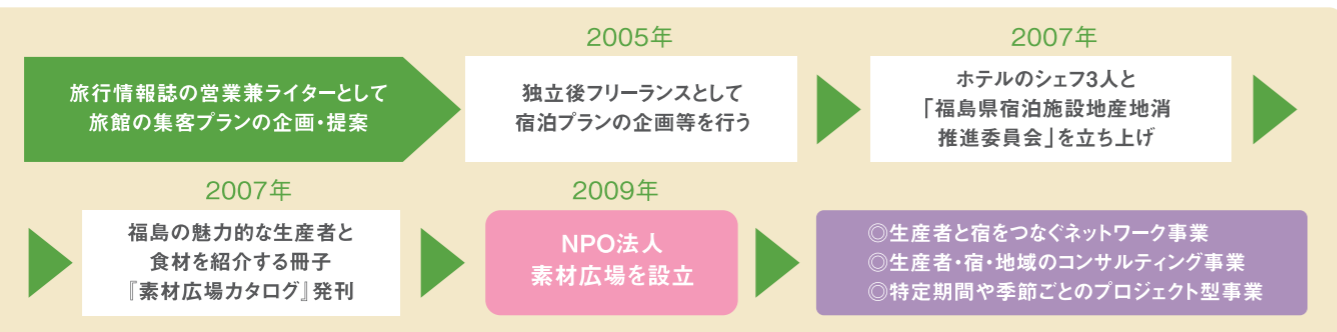
▶▶ 観光 + 農産物で福島を元気に

地産地消に取り組む旅館・ホテルと、福島の安心・安全で魅力的な素材の作り手をつなぎ、宿泊施設の地産地消を活かした集客・魅力向上に寄与し、観光事業の発展に貢献。宿泊施設と地域生産者への情報提供、交流会開催、宿企画と受発注、商品開発、キャンペーン企画等を行っている。



取り組もうと思ったきっかけ・経緯

旅行情報誌の営業兼ライターを経て、福島県内のホテル・旅館のプランを考えるコンサルタントに。福島の地産地消を進めるためには、宿泊施設と生産者をつなぎ取組が不可欠と考え、2005年、会津のホテルで働く3人のシェフとともに「福島県宿泊施設地産地消推進委員会」を立ち上げる。2007年、福島の魅力的な生産者と食材を紹介する冊子『素材広場カタログ』を発刊し、県内500軒の宿泊施設に送付する活動を開始。2009年NPO法人 素材広場を設立。



取組の成果

2009年度 農林水産省「地産地消の仕事人」選定・2011年度 内閣府「女性のチャレンジ賞 特別部門賞」受賞
2016年度 第2回ふくしま地産地消大賞 大賞受賞

■ 正会員29件(宿・飲食店:13件、生産者:16件)、賛助会員34件 ※2020年2月現在



宿企画と受発注業務

宿企画や福島県内の観光施設に関わる受発注業務を行う。宿の企画販促ツールの制作、料理人の生産者視察のアテンド、料理ミーティングなどの会員の企画をサポート。



コンサル事業

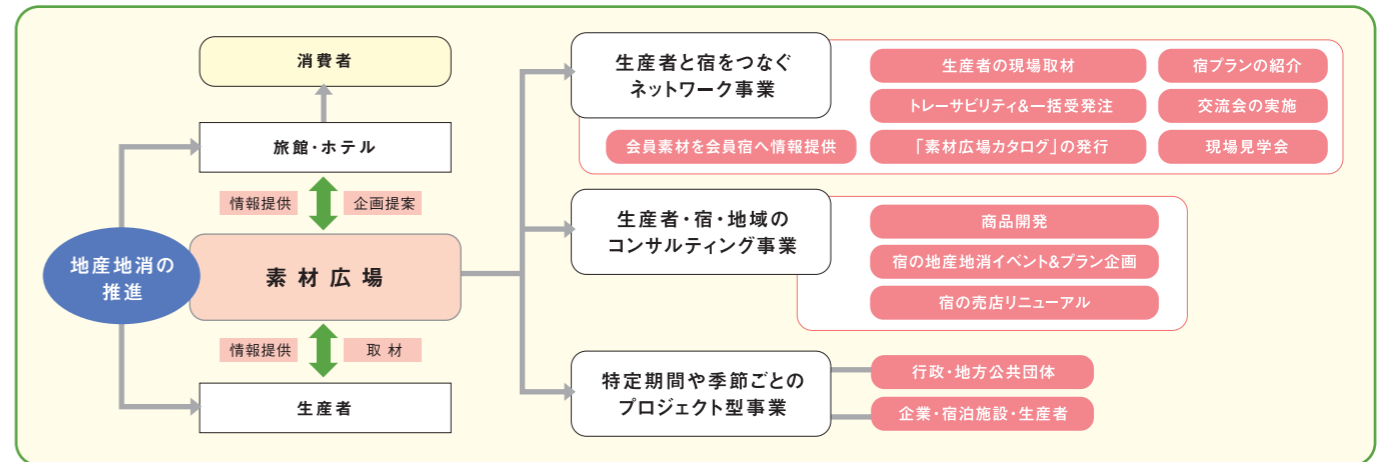
各施設の商品撮影、商品ラベルや商品POPの作成、WEBページのリニューアル、ノベルティ制作などを行っている。



着物レンタル

一年中着物レンタルサービスを実施。着物約50着、帯約50本から選べ、約15分で着物姿に変身。一般客に限らず、FAMツアーや視察旅行、YouTuber撮影等にも対応。

◆◆ スキーム ◆◆



今後の目標

旅館・ホテルの宿泊客向けに、館内案内、ドリンクやお土産の注文ができるタブレット「Yado博士」を開発。

「観光+学び」の新たな体験型宿泊プランも進行中。今後も人と人をつなぎ、「福島」が旅先として選ばれるように、魅力を発掘・発信していく。

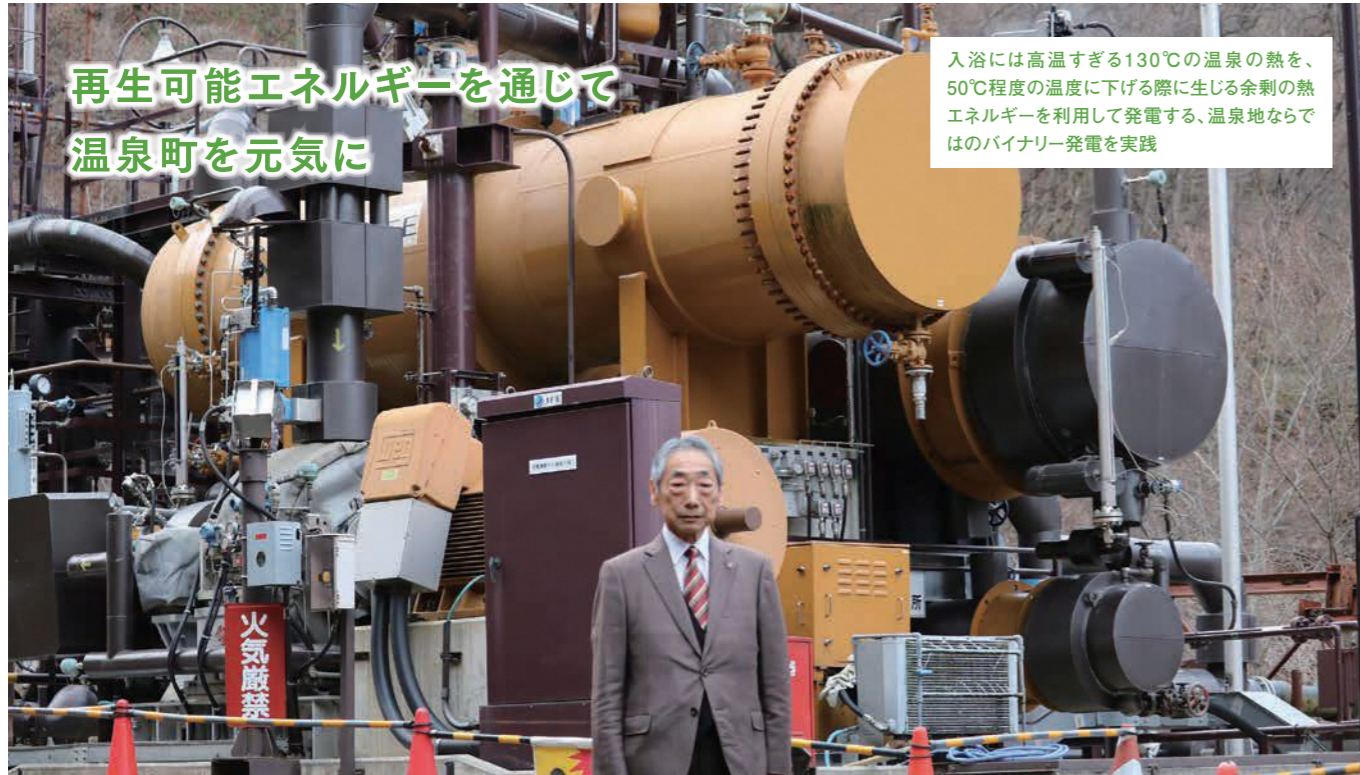
Company Profile

事業者: 特定非営利活動法人 素材広場
所在地: 965-0873 会津若松市追手町4-47 鶴ヶ城会館2階 会津着物レンタル鶴雅内
事業内容: 福島の旅館・ホテルと生産者をつなぎ、情報提供、企画と受発注、商品開発、コンサルティング等を行う。



株式会社元気アップつちゆ

福島市／再生可能エネルギー(地域づくり)



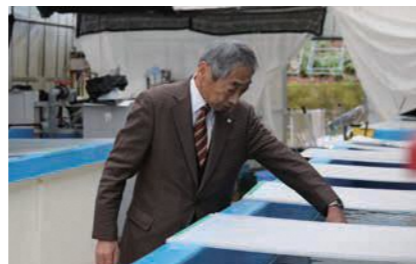
再生可能エネルギーを通じて
温泉町を元気に

入浴には高温すぎる130℃の温泉の熱を、50℃程度の温度に下げる際に生じる余剰の熱エネルギーを利用して発電する、温泉地ならではのバイナリー発電を実践

取組の内容

▶▶ 温泉活用によるまちづくり

砂防堰堤を利用した小水力発電事業と、土湯温泉源泉地の温泉熱を活用した地熱バイナリー発電事業を「復興の柱」に、再生可能エネルギーを通じた新たな街づくり事業を展開。温泉熱を用いた養殖・ハウス栽培による新たな観光産業の展開、空き旅館等の有効活用によるまちなみ整備事業を行っている。



取組もうと思ったきっかけ・経緯

震災後、高齢化、過疎化、温泉業の廃業が進み危機的状況にあった土湯温泉の復興再生をしたいという思いから、2011年「土湯温泉町復興再生協議会」を結成。産官学連携の「土湯温泉町地区まちづくり協議会」へと活動を引き継ぎ、2012年地元資本によるまちづくり会社として「元気アップつちゆ」を設立。2015年東鴉川水力発電所、温泉バイナリー発電所発電開始。2017年湯快な土湯温泉エビ養殖事業開始。2018年にはつちゆ湯愛エビ釣り堀を開設。



取組の成果

2015年度 第1回ふくしま地産地消大賞優秀賞受賞・2016年度東北再生可能エネルギー利活用大賞受賞

- 社員が28名に。地域の雇用創出。
- 年間1.2億円の事業収入。全国でも稀な発電の商業運転の成功事例。
- 年間約2,500名の視察者。その多くが宿泊するため宿泊産業に寄与。



土湯温泉東鴉川水力発電所

堤高15メートルと荒川流域で2番目の高さを誇る東鴉川第3砂防堰堤の落差を活かした発電所。



土湯温泉16号源泉バイナリー発電所

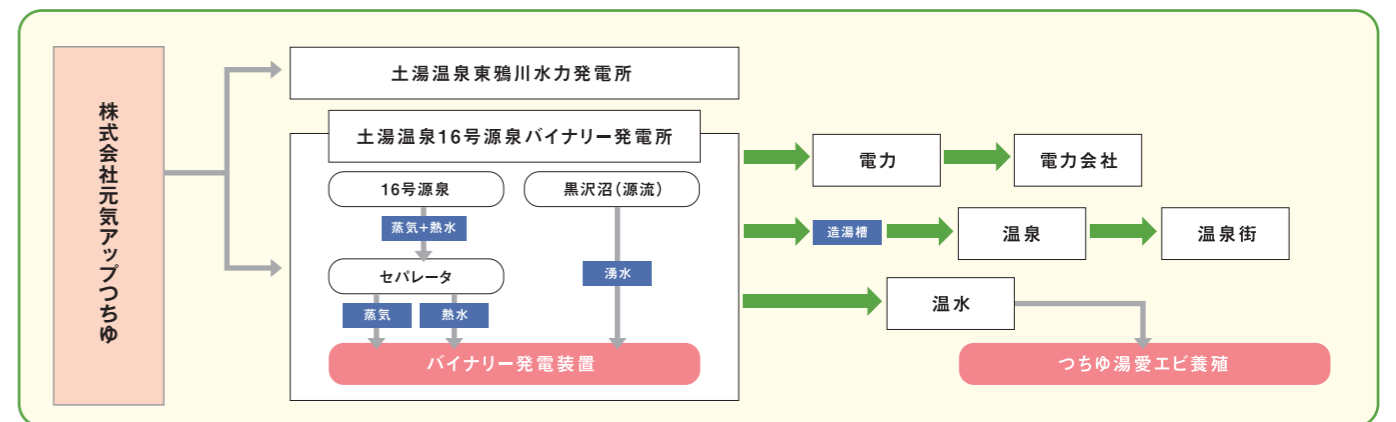
国内外から見学者が再エネ施設を訪れSDGsに活用。



つちゆ湯愛エビ養殖事業

バイナリー発電後の熱水を2次利用し、オニテナガエビを養殖。期間限定エビ釣り堀や、レストランでの提供、観賞用として販売を行う。

スキーム



今後の目標

つちゆ湯愛エビを活用したお菓子の開発や、酒蔵を造りシードルの販売も計画中。

学習旅行、教育旅行の受入れや、企業のサテライトオフィス、ワーケーションの誘致により、流入人口の増加を図っていく。将来的には、再生可能エネルギーを核とした土湯温泉のスマートシティ化を目指す。

Company Profile

事業者：株式会社元気アップつちゆ
 所在地：960-2157 福島市土湯温泉町字下ノ町17
 事業内容：砂防堰堤を利用した小水力発電事業と、土湯温泉源泉地の温泉熱を活用した地熱バイナリー発電事業を「復興の柱」に、再生可能エネルギーを通じた新たな街づくり事業を展開。
 資本金：2,000万円





ワインづくりを通じて
農業・観光振興と
障がい者の就労・自立支援



取組の内容

▶▶ 農福商工連携着地交流型ワイナリー

3つの農園で様々な品種のぶどうを栽培し、オリジナルワインを醸造・販売。また、宅配弁当の製造を行う「未来キッチン」では、ジャムやコンフィチュールも作っている。一般企業での就労が難しい障がい者に、就労機会と生産活動の機会を提供。障がい者が安心して自立した生活を送ることができる社会の実現をめざしている。



取り組もうと思ったきっかけ・経緯

農作業を通じて、障がいのある人々に、安心して自立した生活を送って欲しいとの思いからスタート。2013年、山梨県勝沼のワイナリーに醸造を依頼し最初のワインが完成。2015年果実酒製造免許を取得し、いわき市初のワイナリー「いわきワイナリー」としてワイン醸造を開始。2018年農福商工連携着地交流体験型施設「いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ」をオープン。



苦勞した点

東日本大震災による原発事故の影響で、多くのメンバーが県外に避難。断水によって作物が枯れ、数年かけてぶどうを育ててきた農園の立入りも半年間禁止に。広野農園でのぶどう栽培を諦めることになった。

具体的な解決策

放射能汚染問題により福島産の農産物への不安が高まり、事業の存続も危ぶまれたが、多くの人たちの支援を受け、宅配弁当「未来キッチン」を立ち上げ、弁当事業を頑張るなか、ぶどう栽培再開へとつながられた。

取組の成果

2017年度 第3回ふくしま地産地消大賞優秀賞受賞・2017年度 ふくしま産業賞特別賞受賞

- 給料を増やすことができ、障がい者の自立支援につながっている。
- 農作業からショップ関連まで障がい者の仕事の幅が広がり「やりがい」が生まれた。



3つの農園でぶどう栽培

好間田代農園、好間半貫沢農園、大久農園で、それぞれの土地の特長を活かし、様々な品種のぶどうを栽培。



いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ

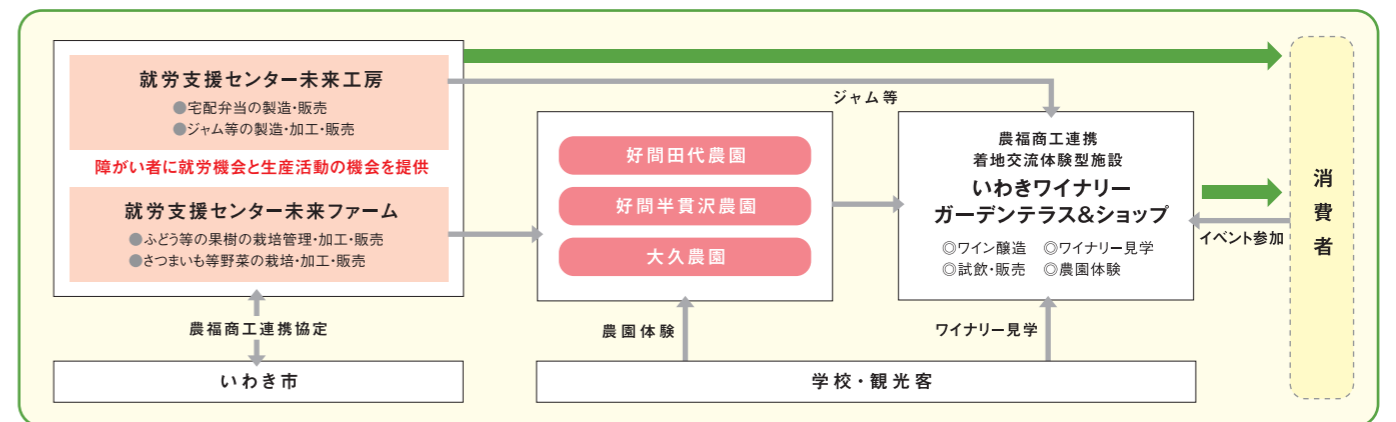
景観を楽しみながらワインを試飲、購入できる施設。ワイナリー見学、栽培体験、収穫感謝祭などのイベントも行っている。



いわき夢ワインを育てる会

いわき産ワインの品質向上やマーケティング、イベント企画などを行い、いわきのワイン文化の発展を目指す。

スキーム



今後の目標

ワイナリー事業を通じた農業や観光の振興、障がい者の就労・自立支援や共生を図る。

ワイナリー事業を通じて農業振興、観光振興に寄与し、障がい者との共生社会の形成と地域活性を図るとともに、いわきの地域特性を生かした新しいワイン文化の開花を目指す。滞在しながら農園体験、ワイナリー体験ができるゲストハウスも構想中。

Company Profile

事業者：認定特定非営利活動法人みどりの杜福祉会いわきワイナリー

所在地：970-8025 いわき市平南白土2丁目1-5

事業内容：就労継続支援（B型）事業として「就労支援センター未来工房」と「就労支援センター未来ファーム」を運営。





果樹生産に「表現」と「楽しさ」を加える新しい農業のカタチ



取組の内容

▶▶ 老舗果樹園 × 自由なアイデアと表現

従来の果実の生産販売に加え、果実の味を活かしたお菓子や加工品の製造事業、農地を利用したイベント事業、福島の食材をふんだんにのせたピザを販売するキッチンカー事業など、モノづくりに「表現」と「楽しさ」を加える新しい農業のカタチを進めている。



取り組もうと思ったきっかけ・経緯

東京でファッション関係の仕事をしていましたが、東日本大震災を機に帰郷。創業者が始めた果樹栽培を引き継ぎ、2012年に大野農園を法人化。同年、加工事業を開始。2013年、農園体験事業、「農園窯焼きピザ オラゲーノ」事業開始。2015年、一般社団法人COOL AGRICULTURE設立。2017年、農園体験イベント会場新設。菓子工場、ショップ「Orageno」新設。2019年「ORAGENO SHOP&CAFE」リニューアルオープン。



苦勞した点

就農から現在まで様々な事業展開をしていくなかで、従来農業とは違う新しいアプローチに対し、「大丈夫なのか」「そんなことをやっても」という反応が多く、理解を得るのに苦勞があった。

具体的な解決策

周囲の理解や賛同を得られなければ成功はない。地域や環境を知り、協力して欲しい人を知ること。初めから目標に向かって突っ走るのではなく、できることから一つ一つ結果を出す積み重ねによって、信頼を得ることができた。

取組の成果

2016年度 G7伊勢志摩サミット贈呈品「りんごジュース」選定・2016年度「KAIIKA Awards 2016」特別賞受賞
2017年度 TRAINSUITE四季島「ブレンドジュース」選定・2019年度 マイナビ農業アワード2019優秀賞受賞

■ 従業員17名。通年雇用創出。



農園窯焼きピザ「オラゲーノ」

震災後、抵抗感を持たれていた福島産の果物を、“表現を変えて”ピザとして提供。りんご、桃、ぶどうなど県産の果物や野菜を使ったピザを、農園のカフェとキッチンカーで販売。



地域とつながる「農園Deイベント」

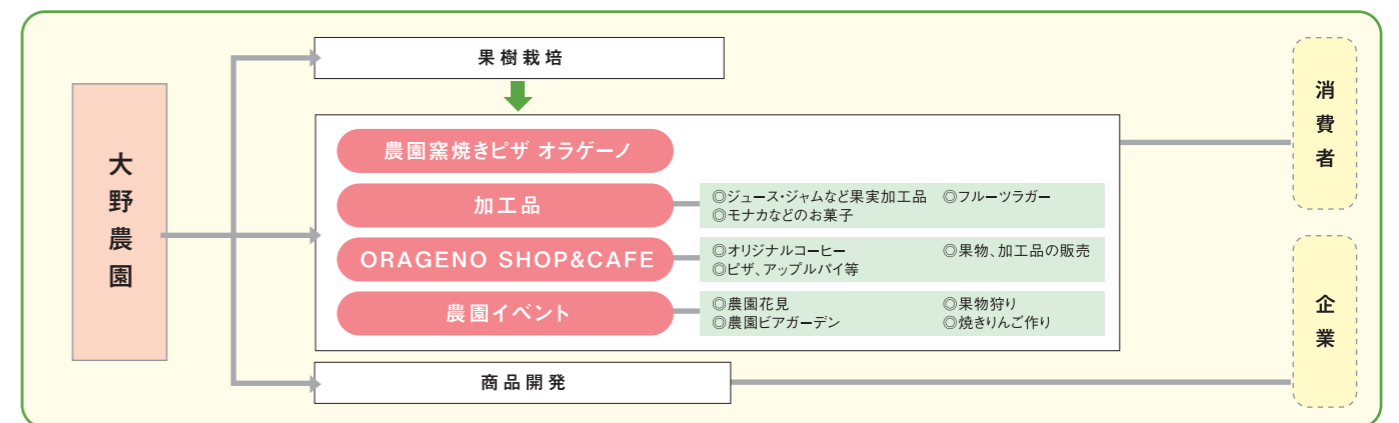
若い人が気軽に遊びに来られる農園を目指し、花見やビアガーデン、焼きりんごを作るイベントなどを開催。“体験”を通して農園のファンになっていただくことで、大野農園のブランドが長期的に発展していく。



果実を活かしたオリジナル加工品

大野農園の果実で作ったオリジナルのジュースやジャムの果実加工品、モナカ、アップルパイなどのお菓子、果実のフレーバーが楽しいフルーツラガーなど、様々な商品を開発・販売。

スキーム



今後の目標

農家は高齢化しているが、高齢農業者には知識と経験がある。その知的財産を活かしたい。

遊休地や耕作放棄地を活用し、農業をやってみたい人にアドバイスをする事業も予定している。

Company Profile

事業者：大野農園株式会社
所在地：963-7826 石川郡石川町大字赤羽字新宿130
事業内容：果実生産事業・農地体験イベント事業・食品加工事業・キッチンカー事業などを実施。
資本金：1,000万円



合同会社ねっか

只見町／農業、6次化推進

只見米のブランド化と米焼酎作りで 若者が帰って来られるまちづくり



取組の内容

▶▶ 只見米のブランド化推進及び特産米焼酎を活用した地域活性化

米農家5軒で設立。日本酒の醸造技術を活用して米焼酎を製造・販売する。海外でも高い評価を受けており、海外展開も行っている。また、「地域を次の世代につなぐ」を理念に、地元での米作り体験授業の受入れや、その米で作った米焼酎を成人式でプレゼントする活動なども行う。



取り組もうと思ったきっかけ・経緯

只見町に特産品を作りたいという思いからスタート。高知県の会社が一から米焼酎造りに成功した事例を聞き、南郷トマトや米をつくっている仲間とともに試行錯誤し、2017年初蒸留にこぎつけた。100%只見産の米と、清冽な湧き水を使用した米焼酎「ねっか」は、2017年4月に出荷を開始すると、IWSC(インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション)で銀賞を受賞。2018年には、2銘柄が銀賞をダブル受賞する快挙を成し遂げた。



苦労した点

免許を取得するには、まず設備が必要。試作もできないうちに設備を作らなければならない。初期投資に5,000万円。また、商品がないのに、販売先と契約書を交わし「売れること」を証明しなければならない。酒税のハードルはとて高い。

具体的な解決策

酒税について知っているかが肝。酒蔵に勤めた経験が生き酒税の知識もあった。免許取得には通常2年以上かかるが、半年で交付にこぎつけた。スピード感ある行動と、チームワークで、濃密な時間を駆け抜けることができた。

取組の成果

2018年度 第4回ふくしま地産地消大賞 大賞受賞・2018年度 HKIWSC2018香港インターナショナル・ワイン&スピリッツコンペティション ゴールドメダル受賞
2019年度「新しい東北復興ビジネスコンテスト」大賞受賞・2019年度 CINVE2019日本酒&焼酎コンテスト GRAND CINVE(最高賞)受賞

- 農閑期の冬の働き場が少なかった町に、通年の雇用を創出。若い社員も働いている。
- 米の新しい使い道の創出。田んぼを守ることに繋がっている。



米焼酎「ねっか」の製造

農家が酒米を育て、福島県産の酵母を使い、ブナの原生林から湧き出る清らかな水で仕込む米焼酎。世界一和食に合う焼酎を目指す。



成人式に焼酎プレゼント

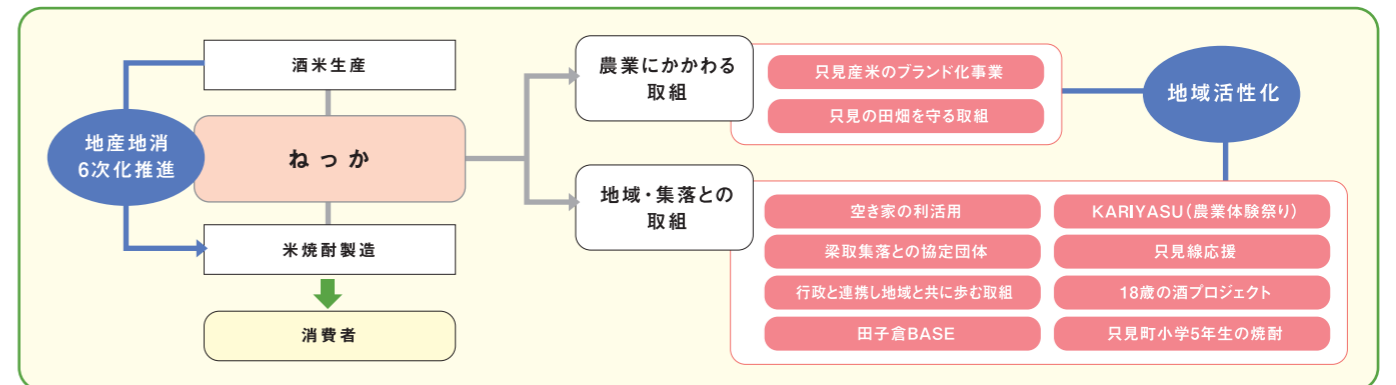
地元の小学生や高校生が植えた米でねっかを造り、成人式の際にプレゼントするプロジェクト。何年か経ってから贈れるのは焼酎ならではの。子供たちが、家庭や、町外でねっかのことを話してくれている。



只見線を応援

全線開通へ向けて動いている只見線を応援。米焼酎ねっか「只見線ラベル」を販売。ボトル一本の販売につき100円を只見町へ寄付している。

スキーム



今後の目標

企業や大学と連携し「酒粕」を使った発電事業に取り組んでいるほか、米を使った他のお酒の開発を計画中。

和食にあう品質の追求やメディア展開など、戦略的な販売計画により蒸留所を少しずつ大きくし、若者が戻ってきた時の受け皿になりたい。

Company Profile

事業者：合同会社ねっか
所在地：968-0603 南会津郡只見町大字梁取字沖998
事業内容：只見産の米を使った米焼酎「ねっか」の製造・販売。米作り体験授業の受入れやその米で作った米焼酎を成人式でプレゼントする活動なども行う。
資本金：300万円



会津山塩企業組合

会津山塩

磐梯山の麓にある大塩裏磐梯温泉は、太古の昔に地層の中に閉じ込められた海水が、長い年月の中で変質し、塩素イオンが少なく硫酸イオンが多い特殊な泉質となりました。この温泉水を、薪を焚いて煮詰めて塩を取り、手選別により不純物を取り除いて仕上げています。ミネラル分を20～30%含んだ「会津山塩」は、角が無くやわらかな味わいで職人の思いがこもった手作りの食塩です。

会津山塩あめ



会津山塩を使用した飴。まろやかな塩味と甘さのバランスが絶妙な仕上がりに。

会津山塩ようかん



手作りの会津山塩が素材の美味さを引き立てる、食べやすい棒状の本練り塩ようかん。

伊達物産株式会社

伊達鶏

阿武隈山脈の西側に位置する伊達地方で1985年から養鶏がスタート。「南東北の気候風土に合った美味しい鶏を育てる」を信念に料理人の希望に沿うよう試行錯誤を重ね、今に至ります。開放鶏舎と呼ばれる動き回れる環境は、鶏を丈夫にし余分な脂身をつきにくくするだけでなく、肉質のうま味を高めます。程よくジューシーで、柔らかくて適度な弾力のある、食感が最大の特徴。どのような調理法でも活かすことができる万能の鶏です。

伊達鶏ソフトカルパス



さっぱりとして柔らかいカルパス(ドライソーセージ)です。おやつやおつまみにぴったり。

伊達鶏削りぶし



脂肪の少ない胸肉を特別な製法で乾燥させた、珍しく贅沢な削りぶし。伊達鶏の旨味、風味が凝縮されています。

までい工房美彩恋人

いいたて雪っ娘

夏は太平洋側から冷たいやませ(冷たい北東風)が吹き込み、冬には氷点下まで冷え込む飯舘村。この地の特産品にしようとして、主に食味と保存性に約30年もの間品種改良を経て飯舘村で生まれ育ったオリジナルの緑熟かぼちゃは「いいたて雪っ娘」と名付けられました。震災を経て避難先をはじめ県外の色々な地域でも育まれるようになったこのかぼちゃは、白く輝く薄皮に艶やかで色濃い黄色の果肉が包まれ、ほっくりした食感から生まれるやさしく濃厚な甘さが特徴です。

ラスク



いいたて雪っ娘の餡を塗ったラスク。コーヒーや紅茶と好相性。甘味噌味の味噌が塗られたワインやお酒のお供にあうタイプも。

マドレーヌ



色鮮やかな生地から広がる、かぼちゃの香り。しっとりとした口当たりと濃厚で優しい甘さが特徴です。

福島県漁業協同組合連合会

小名浜港のかつお

福島県に水揚げされる魚の中で、年間の水揚げ額が最も高く福島県民に愛されているかつお。全国主要43港の中でもかつおの水揚げ額で上位を誇る小名浜港のかつおは、北上しながら餌を食べて育つことで徐々に脂がのり、さっぱりとした初かつおから深みのある豊かな味わいのかつおまで、季節に応じて味の変化が楽しめるのが魅力です。

福島海の宝かつおフレーク油漬



「小名浜港で水揚げされたかつおは安心・安全」という想いから開発された缶詰。

かつお浅炊き



小名浜港に水揚げされたかつおを100%使用。骨を取り除き食べやすい大きさにカットする事で、お子様や高齢の方も食べやすい浅炊き。

伊達市農林業振興公社

ino DATE

伊達市の豊かな農作物を荒らす阿武隈山系を縄張りとするイノシシを、少しでも地域振興に役立てようと、イノシシを「皮」から「革」へ変えた製品を製造するブランド。イノシシの革は摩擦に強く柔らかく、軽量で耐久性もあり、表面に3つずつの毛穴が開いている特長を生かした通気性にも優れた材質です。

イノキー



猪を革製品とし有効活用。可愛らしい表情のキーホルダー。

ファーストシューズ



子どもが元気にまっすぐ育つようにと思いを込めて縫い上げる猪革のシューズ。やわらかい猪革は、子どもの足をやさしく包みしっかりとサポート。

パナックス

会津高麗人参

福島県会津地方は、長野県東信地方・島根県大根島と並び、日本に三つしかない高麗人参の産地で江戸時代より三百年を超える歴史を持ちます。漢方薬、薬膳料理にも用いられ、疲労回復、風邪予防、血流改善、がん、糖尿病の予防、皮膚病の改善、更年期障害の緩和など、多くの健康効果があります。

会津人参石けんトライアルセット



会津産高麗人参の蕾、果実、根から生まれた産地ならではの石けん。肌のエイジングケアに効果的。

会津人参白毛



三百年の歴史の確かな品質を持つ会津産高麗人参の白毛（ひげ根）。煎じてお茶はもちろん、普段の料理にも使えるようにレシピ付き。

実践編

地産地消に関する 支援情報の紹介

ここからは、商品開発や起業に
少しでも興味を湧いた方に向けた情報をご紹介します。
興味・関心別に次の行動を示したフローチャートから、
補助金など地産地消に関する県関係の支援メニュー、
Q&Aまでご用意。
皆さまの不安や疑問解消の一助に、ぜひお役立てください。

ふくしまの新しい「タカラモノ」づくりにチャレンジ!

地産地消商品化 & 起業フローチャート

今のあなたの興味・関心に合わせて、おすすめの行動や相談先をご提案します。



商品化や起業に興味はあるけど何からはじめればいいのか?



商品開発をしてみたい!



起業をしてみたい!



既に商品開発に取組中!

やりたいことがある

やりたいことが決まっていない

やりたいことがある

困っていることがある

困っていることはない

専門家に相談したい

自分で勉強したい

加工の専門家を頼ろう!

農産物の加工に困ったら支援センターへ。食品はもちろん流通加工も完全サポート!

[福島県産品加工支援センター](#)

商品化の基本を学習しよう!

農林漁業者・商工業者を応援。法令も売れる商品づくりもわかりやすく学べます。

[ふくしま6次化創業塾](#)

プランナー派遣を活用しよう!

販路開拓からブランディング、マーケティングまで内容に合わせて専門家を派遣します。

[6サポ](#)

会員登録してみよう!

情報や仲間がほしい方におすすめ! 登録するだけで様々な情報を入手できます。

[ふくしま地域産業6次化ネットワーク](#)

サポートセンターの力を借りよう!

やりたいことが漠然としていてもOK。サポートセンターが悩みに寄り添い回答します。

[ふくしま地域産業6次化サポートセンター](#)

起業方法や助成金について知ろう!

起業情報は産業創出課におまかせ。資金面の不安や申請方法もアドバイスします。

[福島県産業創出課](#)

販売ルートを広げよう!

さらなる売上アップには販路拡大が必須。商品の磨き上げや商品開発支援もOK。

[福島県農産物流通課](#)

令和2年度 起業・新たな事業展開に関する支援メニュー（県関係）



1

地域創生総合支援事業（サポート事業）

■ 地域資源事業化枠

集落等や民間企業、協定団体が行う、地域にある資源を有効に活用して収益性のある事業を構築し、持続可能な地域経済の基盤づくりを行う活動を支援する。

●補助上限額 1,000万円、補助率 集落等：4/5以内
民間企業、協定団体：2/3以内

問合せ先／企画調整部地域振興課 ☎024-521-7118

[R2サポート事業](#)

[検索](#)

■ 地域活力創造・チャレンジ枠

民間団体や民間企業が行う、地域に根ざした収益目的の事業立ち上げを支援する。

●補助上限額 300万円、補助率 9/10以内

2

中小企業制度資金貸付金（起業家支援保証）

■ 創業者等を対象とした融資制度

※融資枠 3,000,000千円

問合せ先／商工労働部経営金融課 ☎024-521-7288

[福島県中小企業制度資金](#)

[検索](#)



3

福島駅西ロインキュベートルーム運営事業

■ 福島駅西ロインキュベートルームにおいて、創業者及び創業間もない方を対象に、活動場所を安価に提供するとともに、インキュベーションマネージャーによる経営課題への相談対応を行う。

問合せ先／商工労働部産業創出課 ☎024-521-7283

[福島駅西ロインキュベートルーム](#)

[検索](#)

4

スタートアップふくしま創造事業

■ リーディング起業家創出事業

（大学発ベンチャーのロールモデル創出）

■ 起業家チャレンジ応援事業（創業経費の一部補助等）

県内で創業する女性又は若者に対し、経費の一部を補助するとともに、専門家を派遣して伴走支援する。

●補助上限額 100万円、補助率 2/3以内

■ 地域課題解決型起業支援事業（創業経費の一部補助等）

県内で各地域が抱える課題に対して取り組む創業者に対し、経費の一部を補助するとともに、専門家を派遣して伴走支援する。

●補助上限額 200万円、補助率 1/2以内

問合せ先／商工労働部産業創出課 ☎024-521-7283

[Bizスタふくしま](#)

[検索](#)

■ ワンストップ支援体制構築事業

創業支援情報ウェブサイト「Bizスタふくしま」を運営し、本県の創業支援情報を広く発信する。

■ ネットワーク強化

県内の起業機運の醸成を図るため、創業支援機関が連携し優れた起業家を表彰するイベントを開催する。

■ 起業意識向上事業

無関心層の啓発や起業希望者の発掘・育成を目的として、起業希望者をスキル・マインドの両面から育てるプログラムを運営する。

■ 潜在的な女性起業家発掘育成事業

女性の起業希望者の窓口となるメンターを育成する。

5

イノベーション創出プラットフォーム事業

■ 産業・金融・行政等からなる連携体制（プラットフォーム）を構築し、プロジェクトの掘り起こしから事業化に至るまで、一体的な支援により浜通り地域等のイノベーションを創出するビジネス創生を推進する。

問合せ先／商工労働部産業創出課 ☎024-521-7283

[福島県産業創出課](#)

[検索](#)

6

ふくしまプライド農林水産物販売力強化事業

■ 6次化商品ブランディング事業（共通ブランド「ふくしま満天堂」の取組によりプロ目線による商品の磨き上げ、販路拡大等を支援する。）

■ 売れる6次化商品販路拡大事業（県内各地方における商品開発や交流促進、PRなど6次化ネットワーク活動を支援する。）

問合せ先／農林水産部農産物流通課 ☎024-521-8041

[福島県農産物流通課](#)

[検索](#)

7

ふくしま地域産業6次化戦略促進支援事業

■ ふくしま6次化人材育成事業（6次化創業塾の開塾等）

■ ふくしま地域産業6次化サポートセンター事業（交流会開催、専門家の登録・派遣等）

■ 6次化ステップアップ強化事業（新商品開発補助、施設・設備整備補助）

●補助上限額 ソフト：100万円 ハード：300万円、補助率 1/2

■ 地域産業6次化ビジネスモデル推進事業（農林漁業者と関連事業者の連携組織が行う新商品・新サービス開発へ補助）

●補助上限額 150万円、定額補助

問合せ先／農林水産部農産物流通課 ☎024-521-8041

[福島県農産物流通課](#)

[検索](#)



8

機械設備類貸与制度（中小企業機械貸与事業貸付金）

■ 事業者が希望する機械設備類を産業振興センターが購入し、その代金を分割又は一定のリース料でセンターに支払う割賦販売・ファイナンスリースの制度

※融資枠 1,000,000千円

問合せ先／（公財）福島県産業振興センター ☎024-525-4075

[福島県機械設備類貸与制度](#)

[検索](#)

9

ふくしま産業応援ファンド

■ 新製品や新技術の開発に向けた事業可能性調査及び技術開発

（試作やデザインを含む。）に対し、経費の一部を補助する。

●事業可能性調査事業 補助上限額 100万円、補助率 1/2以内

●技術開発等事業 補助上限額 300万円、補助率 1/2以内

問合せ先／（公財）福島県産業振興センター ☎024-959-1929

[ふくしま産業応援ファンド](#)

[検索](#)



10

県産品加工支援センターによる重点支援（地域産業6次化推進事務費）

■ 食品加工や流通に関する技術相談や技術支援を通じて地域産業6次化を推進する。

問合せ先／県産品加工支援センター ☎0242-39-2974

[福島県県産品加工支援センター](#)

[検索](#)

11

ふくしま地域産業6次化復興ファンド

■ 農林漁業の高付加価値化や農商工連携強化を進め競争力のある攻めの農林漁業の展開に出資する。

問合せ先／福島リカバリ（株） ☎03-6272-4965

[ふくしま地域産業6次化復興ファンド](#)

[検索](#)

不安 & 疑問解消 Q & A

いざ地産地消に取り組もうと思っても、何から始めればいいかわからないもの。
そんな皆さまの不安や疑問を集めました。困った時の参考にしてください。



Q 自分が作った野菜で商品を開発してみたいのですが、相談窓口がたくさんあって困っています。どこに連絡すればいいのでしょうか。



A 製造・加工について知りたい、資金面について知りたいなど、内容によって問い合わせ先は異なりますが、まずはお住まいの地域の県農林事務所の企画部や県地方振興局の企画商工部へご連絡ください。窓口で解決しない内容でも、関係機関を紹介するなどの対応が可能です。困ったら、悩む前にまずはお電話を。声をあげて相談することで、必ず道はひらけます。

Q 果樹園を経営しており、大手企業に加工用として桃を出荷しています。地元で果物として桃を販売したいのですが、どのようにすればいいのでしょうか。



A 今まで加工品でしか出荷していなかったということなので、果物としての桃のブランドを確立するところから始めましょう。ブランディングには、桃の品質はもちろんネーミングやパッケージも重要です。また、しっかりした事業計画を立ててください。それが現在お付き合いのある企業に仁義を切る意味でも、一番のコミュニケーションツールとなります。

Q 地域の特産品を使用して、お土産になるようなお菓子をつくりたいと考えています。パッケージも含め、どのように進めればいいのでしょうか。



A パッケージを決める前に大切なことがあります。それは商品のコンセプトをしっかり固めることです。まずは原料となる特産品の特徴を3つあげ、既にある類似商品などと差別化できるポイント(強み)を明確にしましょう。コンセプトとどのようなお菓子にするかが決まったら、試作品をつくります。たくさんの人の意見や感想を聞いて、商品化できるレベルまで完成度を高めてください。試験的に販売して評判を確かめ、反応が良ければ、少量から販売を始めます。パッケージはコンセプトに従って特産品の特徴を表現するとよいでしょう。

Q 商品化や起業をするにあたり、困った時に相談したり励まし合ったりできる仲間がほしいです。どうすれば知り合いを増やすことができますか。



A 地方ネットワークへの加入がおすすめです。県内7地域ごとに6次化ネットワークが存在し、同じ目標を持った会員同士で交流を行うことができます。様々な業種の方が登録しているため、異業種コラボにより新しい商品開発のアイデアが生まれることも。また毎年、福島県やふくしま地域産業6次化サポートセンター主催の交流会も行われています。商品化や起業など、地産地消に関する事例や情報を知る絶好のチャンス。参加者による名刺交換なども行われますので、興味をお持ちの方はぜひご参加ください。

「ふくしま地産地消交流会」を開催しました



2020年1月から2月にかけて、会津若松・郡山・いわきの県内3会場で「ふくしま地産地消交流会」を開催しました。

交流会では、県内の地産地消の取組に関する成功事例の発表をはじめ、有名な専門家による講演やふくしま地域産業6次化サポートセンターの協力のもと、イノベーターによる個別相談を実施。また、県産の素材を使用した商品の試食や展示のほか、参加者同士の交流も行われました。

交流会は今年が初めての開催ですが、今後も定期的の実施していく予定です。興味のある方は、福島県地域振興課までお問い合わせください。

